

FW 10



370.224

1. Informaciones generales	90
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio	90
1.2 Explicación de los símbolos	90
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía	91
1.4 Protección de los derechos de autor	91
1.5 Declaración de Compatibilidad	91
2. Seguridad	92
2.1 Informaciones generales	92
2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo	92-93
2.3 Explotación conforme a su diseño	93
3. Transporte, embalaje y almacenaje	94
3.1 Control de entregas	94
3.2 Embalaje	94
3.3 Almacenaje	94
4. Especificaciones técnicas	95
4.1 Datos técnicos	95
4.2 Presentación de las partes del dispositivo	96-97
5. Instalación y uso del dispositivo	97
5.1 Indicaciones de seguridad	97-98
5.2 Colocación y conexión del dispositivo	99
5.3 Servicio	99-107
6. Limpieza y conservación	107
6.1 Indicaciones de seguridad	107
6.2 Limpieza	107-109
6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación	109
7. Fallos posibles	109-110
8. Recuperación	110

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



¡ATENCIÓN!

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.



¡ADVERTENCIA!

Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.



¡INDICACIÓN!

Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio. En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.



¡INDICACIÓN!

Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio. El fabricante no se hace responsable por detrimentos y daños surgidos a causa de la inobservancia de la información de la instrucción de servicio.

La instrucción de servicio hay que conservarla directamente junto al dispositivo.

Además debe estar accesible para todas las personas que trabajan con el dispositivo.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.

A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.

El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.



¡ADVERTENCIA!

- o El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- o Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el dispositivo.
- o Se recomienda guardar la presente instrucción de servicio en un sitio de fácil acceso. En caso de facilitar el dispositivo a terceros, no olvide de traspasarles las instrucciones de servicio también.
- o Todos los usuarios deben ajustarse a las informaciones que contiene la instrucción de servicio y respetar las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo.
- o El dispositivo sólo se podrá usar en sitios cerrados.

2.3 Explotación conforme a su diseño

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

La **picadora de carne** está indicada para **triturar y mezclar** productos alimenticios adecuados (carne, verdura), **rellenar salchichas, crear pasteles por extrusión y kibbe**.



¡ADVERTENCIA!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reuso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje.
Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Especificaciones técnicas

4.1 Datos técnicos

Denominación	Picadora de carne FW10 con marcha adelante y atrás
Nº de referencia:	370.224
Realización:	Carcasa: material plástico, tolva de carga: acero noble
Potencia y tensión de alimentación :	230 V ~ 50/60 Hz 0,85 kW
Medidas:	Anch. 350 x Long.205 x Alt. 340 mm
Disco de corte:	Ø 62 mm
Rendimiento máximo:	10 kg/h
Peso:	4,95 kg

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Accesorios

El conjunto de la entrega incluye los siguientes accesorios:

1 cuchilla de acero noble, de 4 brazos

3 discos de corte de acero noble: 3 mm, 4,8 mm y 8 mm

→ para triturar y mezclar los ingredientes

1 cono para el relleno de salchichas

→ para rellenar salchichas,

1 boquilla para el kibbe

→ para preparar albóndigas/kibbe

1 boquilla para pasteles por extrusión

→ para preparar pasteles por extrusión

1 empujador

→ para empujar los productos en la tolva de carga.



¡ATENCIÓN!

Siempre se debe utilizar juntos un conjunto de accesorios adecuados para la preparación de los productos alimenticios. Se deben tener en cuenta las recomendaciones que se contienen en los siguientes puntos.

4.2 Presentación de las partes del dispositivo



- | | |
|---|--|
| ① Rosca de cierre | ⑨ Encendido/apagado de la red |
| ② Disco de corte (grande, mediano, pequeño) | ⑩ Carcasa |
| ③ Cuchilla | ⑪ Abertura para el eje del motor |
| ④ Gusano de empuje | ⑫ Interruptor de bloqueo |
| ⑤ Carcasa del gusano | ⑬ Empujador |
| ⑥ Bandeja | ⑭ Cono para rellenar salchichas |
| ⑦ Compartimento para los discos de corte | ⑮ Boquilla para el kibbe |
| ⑧ Panel de control | ⑯ Boquilla para pasteles por extrusión |

5. Instalación y uso del dispositivo

5.1 Indicaciones de seguridad



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

El dispositivo puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.

No se debe tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato. Utilice siempre la carcasa de la clavija.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- No colocar el cable de alimentación sobre la alfombra u otros materiales aislantes del calor. No cubrir el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe encontrarse en el espacio de trabajo y no debe estar sumergido en agua.
- No utilizar el aparato si éste no funciona correctamente, está estropeado, o se ha caído.
- No utilizar accesorios ni piezas de recambio que no estén recomendadas por el fabricante. Pueden significar un riesgo para el usuario y otras personas o podrían estropear el aparato. Además, se pierde el derecho a la garantía.



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

¡En el caso de una incorrecta instalación el aparato puede provocar heridas! Antes de instalar compruebe las especificaciones eléctricas de la red local y compárela con los datos técnicos del aparato (ver la tabla con los valores nominales). ¡Conectar el aparato únicamente cuando haya una concordancia total! ¡Respete las normas de seguridad!

- No desplazar ni inclinar el aparato durante su funcionamiento.

- Para evitar daños personales o a las cosas por causa de incendio, choque eléctrico o por el calentamiento, **nunca** se debe colocar sobre el aparato o debajo de él toallas, servilletas u otro tipo de objetos.
- **Nunca** se debe dejar en funcionamiento el aparato sin supervisión. Se debe antes pulsar el botón de **Start/Stop** ►■, para apagar el motor. A continuación, debe desconectar el aparato utilizando el interruptor de **encendido/apagado** de la red, que se encuentra en la parte posterior del aparato. Finalmente debe desenchufar el aparato de la toma de corriente (desacoplar el enchufe). Antes de proceder con la limpieza del aparato, llevarlo a otro lugar o desmontar sus partes se debe esperar a que el motor se detenga en su totalidad. Para mover o transportar el aparato se debe siempre agarrar por ambos lados por debajo de la carcasa del motor.
- **Nunca** debe emplear la fuerza para montar las piezas en el aparato. Todos los elementos de la entrega se pueden montar fácilmente. Si esto no es posible, debe comprobar que no se encuentran estropeadas y asegurarse de que se encuentran montadas correctamente. El aparato se debe poner en funcionamiento únicamente después de un montaje completo y correcto. Debe leer las recomendaciones relativas al montaje del aparato en el apartado **5.3 "Modo de empleo"**.
- El trabajo continuado del motor del aparato **nunca** debe durar **más de 3 minutos**. Cuando esté utilizando el aparato debe apagarlo unos 15 minutos para evitar que se sobrecaliente.
- **Nunca** se deben emplear herramientas afiladas o duras (por ejemplo, cuchillos, tenedores, etc.) para trabajar con el aparato. Para empujar los alimentos por la tolva de carga de la carcasa del gusano, debe emplear únicamente el empujador que se adjunta en la entrega.



¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de heridas!

Las piezas móviles del aparato pueden provocar heridas a las personas que lo estén utilizando. Si el aparato se encuentra conectado a la toma de corriente, nunca se debe intentar llegar al fondo de la tolva de carga ni colocar algún tipo de objeto en la abertura de salida de la carcasa del gusano.

- **Nunca** se deben acercar pelos, ropas, utensilios de cocina a la tolva de carga del aparato. Antes de poner en funcionamiento el aparato, debe asegurarse que en la tolva de carga del aparato no se encuentre ningún tipo de objeto.
- Al encender el motor **nunca** debe acercar la cara a la tolva de carga del aparato. Si durante la utilización del aparato quedan restos de huesos, ingredientes duros, (semillas, rabos, etc.) durante el funcionamiento pueden salir despedidos residuos, que pueden provocar heridas.
- El aparato y el lugar de trabajo siempre deben mantenerse limpios. Se debe eliminar inmediatamente cualquier tipo de líquido que entre en el aparato.
- **Nunca** se debe limpiar el aparato o sus accesorios en un aparato lavavajillas.
- **Nunca** se debe permitir que se sequen restos de alimentos en el aparato. El aparato se debe limpiar inmediatamente una vez acabada su utilización de acuerdo con las indicaciones contenidas en el apartado **6.2 "Limpieza"**.

5.2 Colocación y conexión del dispositivo

- Desempaquetar el aparato y desechar el material de embalaje.
- La superficie de colocación del aparato debe ser plana, seca, resistente a la humedad, fácilmente accesible y lo suficientemente grande.
- **Nunca** se debe colocar el aparato en una superficie inflamable.
- No se debe colocar el aparato cerca de fuentes abiertas de fuego, hornos eléctricos, radiadores u otras fuentes de calor.
- Nunca se deben tapar las aberturas de ventilación. Se debe asegurar una circulación de aire suficiente alrededor del aparato.
- Para permitir un trabajo cómodo se debe respetar una distancia mínima del aparato por la derecha, por la izquierda y por la parte posterior de 10 cm, por encima y por delante – 50 cm.
- La toma de corriente debe ser de al menos de 16A. Conectar el dispositivo sólo directamente a una toma de corriente en la pared. No usar alargadores ni ladrones de corriente.
- Colocar el dispositivo de forma que se garantice un fácil acceso al enchufe para desconectar el dispositivo de la toma de corriente en caso de que sea necesario.

5.3 Servicio

Antes de utilizar por primera vez

- Desempaquetar el aparato y desechar el material de embalaje.
- Asegurarse de que en la entrega se encuentren todas las piezas del aparato y sus accesorios.

Indicación: El empujador se encuentra vacío en su interior, algunas piezas del equipo (cono para rellenar salchichas, la boquilla para el kibbe y el separador) se encuentran en su interior.

Abrir la tapa del empujador y retirar los accesorios.



Indicación: el compartimento en la parte posterior de la carcasa está indicado para guardar los discos de corte. Es necesario sacar de ahí el disco que se necesite emplear.

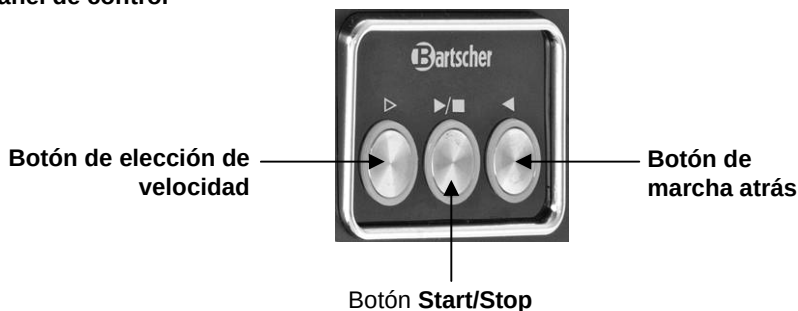


¡INDICACIÓN!

Para que los accesorios se encuentren siempre a mano, cuando el aparato no se encuentre en funcionamiento, deben guardarse en el empujador y en el compartimento para guardar los discos de corte.

- Antes de comenzar la utilización, se debe limpiar completamente el aparato de acuerdo con las indicaciones contenidas en el apartado **6.2 "Limpieza"**.
- Elegir e instalar los accesorios adecuado para la preparación de los alimentos.

Panel de control

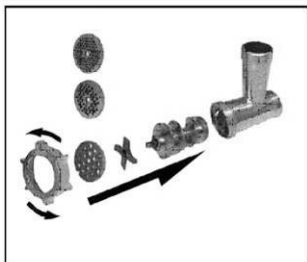


Funciones de los botones

Botón de elección de velocidad	Utilizando este botón se puede cambiar la velocidad de trabajo del motor: 1 clic – menos revoluciones en el motor.
Botón Start/Stop	Utilizando este botón se pone en funcionamiento o se finaliza/pausa el proceso de preparación de los productos alimenticios en la picadora de carne.
Botón de marcha atrás	Sirve para, con un corto movimiento atrás, liberar el producto atascado en la carcasa del gusano en caso de necesidad.

Picar y mezclar

- Elegir el disco para picar adecuado a las propiedades del producto alimenticio:
 - el disco con **agujeros grandes** sirve para los ingredientes permanentes y rellenar salchichas con trozos grandes;
 - el disco con **agujeros medianos** sirve para ingredientes blandos.
 - el disco con **agujeros pequeños** sirve para preparación de alimentos más pequeños (por ejemplo, albóndigas/ kibbe).

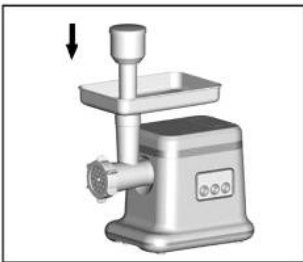


- En primer lugar se debe poner el gusano de empuje en la carcasa del gusano con la junta de plástico. En el gusano se debe poner la cuchilla plana por delante.



¡ADVERTENCIA!
La cuchilla se encuentra muy afilada, durante el montaje se debe tener especial precaución.

A continuación se debe poner el disco adecuado en la carcasa del gusano (**siempre se debe utilizar únicamente un único disco**). Asegurarse de que las aberturas del disco encajen con la carcasa del gusano. Cerrar la carcasa del gusano de empuje con la rosca de cierre.



2. Fijar la carcasa del gusano al eje del motor girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta oír un clic. Colocar la bandeja con la tolva de carga a la carcasa del gusano. Ahora el aparato está preparado para picar productos alimenticios.
3. Cortar la carne en trozos de unos 10 cm y sobre 2 cm de grosor. Retirar los huesos y en lo posible la mayor parte de fragmentos de cartílagos y tendones.
¡No se debe emplear nunca carne congelada!
4. Preparar la carne y colocarla en la bandeja.
5. Conectar el aparato a una toma de corriente individual con toma a tierra y encender (en primer lugar el **encendido/apagado** a la red y a continuación, pulsar el botón **Start/Stop** ►/■). En caso de necesidad, se puede elegir una menor velocidad en el motor (pulsar 1 vez el botón ► en el panel de control).
6. Después de poner en funcionamiento el motor se deben introducir los pedazos de carne en la tolva de carga instalada en la carcasa del gusano. **Para empujar con cuidado la carne por la tolva de carga de la carcasa del gusano se debe utilizar únicamente el empujador que se incluye en la entrega.**
7. Al acabar la preparación, apagar el aparato (pulsar el botón **Start/Stop** ►/■ y el **encendido/apagado** a la red). Desenchufar el aparato de la red eléctrica (desacoplar el enchufe).

Indicación: Para preparar filete tártaro, la carne picada debe pasar dos veces por la máquina con el disco de tamaño medio.

Rellenado de salchichas

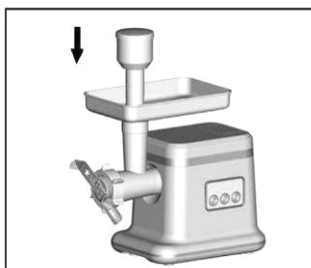
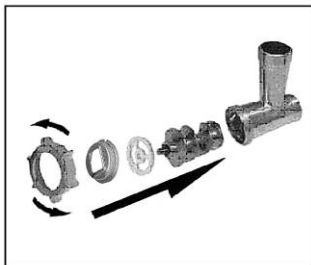
1. Picar la carne de acuerdo con la descripción el apartado **"Picado y mezclado"**.
2. Después de la preparación, en primer lugar se debe presionar el botón **Start/Stop** ►/■, para apagar el motor. A continuación, apagar el aparato utilizando el interruptor de **apagado/encendido** a la red y desenchufar de la toma de corriente (desacoplar el enchufe).
3. Pulsar el botón de desbloqueo y separar la carcasa del gusano del aparato girándola en el sentido de las agujas del reloj. Girar la rosca de cierre. Retirar el disco y la cuchilla de la carcasa del gusano.



4. Poner la boquilla de tal forma que encaje con la salida de la carcasa del gusano. Colocar el cono para rellenar salchichas y fijarlo a la carcasa del gusano utilizando la rosca de cierre.
5. Fijar la carcasa del gusano completa al eje del motor haciéndola girar en el sentido contrario de las agujas del reloj. Hasta oír un clic.
6. Colocar la bandeja en la tolva de carga de la carcasa del gusano.
7. Las tripas (envoltura) deben dejarse remojar durante unos 10 minutos en agua tibia.
8. Preparar la masa para las salchichas según el propio gusto y a continuación colocarla en la bandeja del aparato. Colocar la tripa (envoltorio) en el cono para rellenar salchichas. Atar en la punta.
9. Conectar el aparato utilizando el interruptor de **apagado/encendido** de red y para poner en funcionamiento presionar el botón **Start/Stop** ►/■. En caso de necesidad, se puede elegir menos revoluciones en el motor (pulsar 1 vez el botón ► en el panel de control).
10. Empujar la masa lentamente por la tolva de entrada con ayuda del empujador.
11. Utilizando el empujador, introducir la masa por el canal de entrada de la carcasa del gusano. Las tripas (envoltorio) automáticamente se rellenan de la masa y se separan del cono para rellenar salchichas.
12. Si el envoltorio no se separa del cono para rellenar salchichas, se debe humedecer con agua, hacer más flojo, y continuar el proceso.
13. Después de hacer las salchichas se debe apagar el aparato (pulsar el botón **Start/Stop** ►/■ y el interruptor de **apagado/encendido** a la red). Desenchufar el aparato de la toma de corriente (desacoplar el enchufe).

Preparación de pasteles por extrusión

1. Preparar la masa para hacer los pasteles por extrusión según la propia receta. Antes de la preparación, dejarla durante un tiempo en el frigorífico.



2. Preparar la boquilla para hacer los pasteles por extrusión según las indicaciones inferiores.
3. En primer lugar en la carcasa del gusano debe instalarse el gusano con la arandela de plástico.
4. Colocar el separador de forma que las aberturas en el separador encajen con la salida de la carcasa del gusano. Fijar los elementos para sujetar el molde de formas y asegurarlo a la carcasa del gusano utilizando la rosca de cierre.
5. Fijar la carcasa del gusano completa al eje del motor haciéndola girar en el sentido contrario de las agujas del reloj. Hasta oír un clic.
6. Colocar la bandeja en la tolva de carga de la carcasa del gusano.
7. Colocar el molde con las formas en la guía de sujeción y elegir la forma deseada.



8. Poner la masa preparada en la bandeja.
9. Conectar el aparato a una toma de corriente individual con toma a tierra y encender utilizando el **encendido/apagado de red**. Para poner en funcionamiento, pulsar el botón **Start/Stop** ▶/■. En caso de necesidad se puede elegir una velocidad más lenta del motor (pulsar 1 vez el botón ▷ en el panel de control).
10. Utilizando el empujador, introducir la masa por la tolva de carga.
11. Cortar el pastel creado por extrusión con el largo deseado una vez expulsado por la boquilla y colocarlos en la bandeja para el horno con papel para cocinar.
12. Después de hacer los pasteles se debe apagar el aparato (pulsar el botón **Start/Stop** ▶/■ y el interruptor de **apagado/encendido** a la red). Desenchufar el aparato de la toma de corriente (desacoplar el enchufe).
13. Cocinar los pasteles según la propia receta.

Preparación de albóndigas /kibbe

1. Preparar la maquina de picar carne tal como se describe en el apartado **“Picado y mezclado”** y según su propia receta, separar la carne destinada al relleno y al envoltorio exterior (más abajo hay un ejemplo de receta).

Ejemplo de receta

Relleno del kibbe

100 g	cerdo
1 1/2 cucharas grandes	aceite de oliva
1-2	cebolla picada
1/3 cucharilla	especies
1/2 cucharilla	sal
1 1/2 cucharas grandes	harina

Envoltorio exterior del kibbe

450 g	cerdo bajo en grasa
150-200 g	harina
1 cucharilla	especies
1 cucharilla	nuez moscada
1 pizca	pimentón o chili
1 punta de cuchillo	pimienta

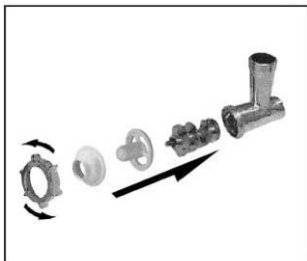
2. Pasar el cerdo para el relleno 1 ó 2 veces por la picadora de carne, tal como se describe en el apartado **“Picado y mezclado”**. Freír la cebolla hasta que se dore. Mezclar todos los ingredientes del relleno.
3. Picar la carne del envoltorio exterior pasándola 3 veces por la máquina tal como se describe en el apartado **“Picado y mezclado”** (primero por el disco medio, y a continuación 2 veces por el disco pequeño). Mezclar en un cuenco la carne picada con los demás ingredientes del envoltorio exterior. Volver a pasar esta mezcla 3 veces por la picadora de carne.



¡INDICACIÓN!

Una mayor cantidad de carne y menor cantidad de harina permite conseguir una mejor consistencia y mejor sabor del envoltorio exterior.

4. Después de preparar la carne se debe apagar el aparato (pulsar el botón **Start/Stop** ►■ y el **encendido/apagado** a la red). Desenchufar el aparato de la toma de corriente (¡desacoplar el enchufe!).
5. Pulsar el botón de desbloqueo y retirar la carcasa del gusano del aparato. Girar la rosca de cierre y retirar el disco y la cuchilla del gusano.



6. Preparar la máquina para hacer el envoltorio exterior del kibbe.
7. Montar la herramienta de material plástico de forma que encaje con la salida de la carcasa del gusano. Colocar el cono y fijarlo con la rosca de cierre a la carcasa del gusano.



8. Fijar la carcasa del gusano ya completa al eje del motor en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta oír un clic.

9. Colocar la bandeja en la tolva de carga de la carcasa del gusano.

10. Colocar la mezcla para el envoltorio exterior del kibbe en la bandeja.

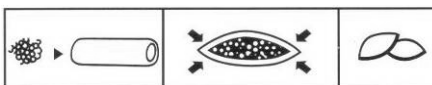
11. Conectar el aparato a una toma de corriente individual con toma a tierra y encenderlo utilizando el **encendido/apagado** de red. Para poner en funcionamiento pulsar el botón **Start/Stop** ▶/■. En caso de necesidad, elegir una velocidad del motor más lenta (pulsar 1 vez el botón ▷ en el panel de control).

12. Utilizando el empujador introducir despacio la mezcla por la tolva de entrada.

13. La picadora de carne con la boquilla para el kibbe forma un tubo muy largo. Debe cortarlo en trozos según sea la longitud deseada ($\pm 7 - 8$ cm).

14. Al finalizar se debe apagar el aparato (pulsar el botón **Start/Stop** ▶/■ y el **encendido/apagado** de red). Desenchufar el aparato de la red eléctrica (¡desacoplar el enchufe!!).

15. A continuación rellenar los trozos del tubo con el relleno previamente preparado y cerrar las puntas (dibujo inferior).



16. Cocinar las albóndigas rellenas en aceite de oliva muy caliente hasta que se doren al gusto.

Liberalización de ingredientes atascados

- Gracias a la función de marcha atrás se pueden desatascar los ingredientes bloqueados en la carcasa del gusano.
- Si en la carcasa del gusano se atascan fragmentos de los productos alimenticios, se puede poner en marcha la función de marcha atrás de la siguiente forma:
 - Si el aparato esta funcionando, debe pulsar en primer lugar el botón **Start/Stop** ▶/■, para apagar el motor.
 - **Indicación:** el botón de marcha atrás ◀ funciona únicamente al apagar el motor y encenderlo con el **encendido/apagado** a la red.
 - **Brevemente** pulsar el botón de marcha atrás que se encuentra en el panel de control.



¡ATENCIÓN!

No dejar que el motor trabaje durante un prolongado espacio de tiempo con la marcha atrás (pulsando el botón de marcha atrás ◀). Al poner en funcionamiento la función de marcha atrás, los ingredientes se desplazan en dirección a la carcasa del motor y podrían llegar hasta ella.

- Si al activar brevemente la marcha atrás no se desatasca el producto, se debe apagar el aparato (utilizando el **apagado/encendido** de red) y desenchufarlo de la toma de corriente (¡desacoplar el enchufe!). Limpiar el aparato de acuerdo con las indicaciones contenidas en el apartado **6.2 “Limpieza”**.

Dispositivo de seguridad por sobrecalentamiento

- El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad por sobrecalentamiento, que en caso de sobrecalentamiento del motor apaga el aparato de manera automática.
- Si durante el trabajo, el motor se para, se debe inmediatamente parar el aparato, desacoplar el enchufe y volver a encender el aparato (pulsar el botón **Start/Stop ▶/■** y el **encendido/apagado** a la red).
- Dejar enfriar totalmente el aparato y limpiarlo de acuerdo con las indicaciones contenidas en el punto **6.2 “Limpieza”**.
- Para que el aparato esté de nuevo preparado para ser utilizado, debe pulsar el botón **Z** en la parte inferior del aparato (dibujo a la derecha).
- Conectar el enchufe a la toma de corriente, volver a encender el aparato (pulsando el **encendido/apagado** a la red y el botón **Start/Stop ▶/■**).
- En el caso de que el dispositivo de seguridad se activase de nuevo, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con el vendedor.



Indicaciones y consejos

- Siempre se deben preparar únicamente ingredientes frescos. Especialmente en el caso de la carne, debe recordar prepararla inmediatamente antes de envasarla o consumirla. La carne picada tiene una caducidad muy breve para su consumo, incluso guardándola en el frigorífico.
- Antes de preparar los productos alimenticios, debe cortarlos adecuadamente en pequeños pedazos o en tiras, que entren por la tolva de carga y se puedan preparar fácilmente. La carne se debe cortar en pedazos de 10 cm de largo y de 2 cm de grosor. Los alimentos mas duros deben trocearse en cuadrados de alrededor de 1 cm.
- En el caso de la preparación de una cantidad considerable de alimentos, se deben dividir en porciones que puedan prepararse en un espacio de tiempo de unos 2 a 3 minutos. Entre las porciones debe apagar el aparato para evitar el sobrecalentamiento del motor y, mientras tanto, preparar la siguiente porción.
- **Nunca** se debe utilizar el aparato para producir productos alimenticios con ingredientes con partes demasiado duros (por ejemplo, semillas, cáscaras, frutos secos, huesos, cartílagos, tendones gruesos, etc.).

Debe deshacerse de estas partes antes de empezar la preparación. La verdura muy dura debe cocinarse antes de empezar la preparación.

- En la picadora de carne no se deben preparar productos con alto contenido en agua o jugos.
- Para conseguir una mejor mezcla de los ingredientes, especias, hierbas y cebolla se deben añadir ya durante el picado de la carne (por ejemplo, carne picada o filete tártaro). Las especias duras como granos de pimienta, nuez moscada y otras deben molerse previamente.
- En el caso de preparar ingredientes blandos, debe elegir una velocidad del motor más baja (pulsar 1 vez el botón ► en el panel de control).



¡INDICACIÓN!

Los restos de carne se pueden limpiar fácilmente de la carcasa del gusano pasando por la máquina una rebanada de pan.

6. Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad

- o Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la fuente de alimentación (saque la clavija del enchufe) y espere hasta que esté frío.
- o Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- o Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.



¡ADVERTENCIA!

El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.

6.2 Limpieza



¡ADVERTENCIA!

El aparato debe limpiarse inmediatamente al finalizar su utilización y no deben dejarse secar los restos de los productos alimenticios en la carcasa ni otras partes del aparato.

Desmontaje del aparato

- o Al finalizar el uso, apagar el aparato (pulsar el botón **Start/Stop** ►/■ y el **apagado/encendido** a la red). Esperar hasta que el motor se pare en su totalidad y desenchufar el aparato de la toma de corriente (¡desacoplar el enchufe!).
- o Retirar el empujador de la tolva de carga y retirar la bandeja de la carcasa del gusano.

- o Aflojar la rosca de cierre de la carcasa del gusano girándola un poco en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- o Pulsar el botón de desbloqueo en la parte delantera del aparato y desconectar la carcasa del gusano del eje del motor girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- o Girar la rosca de cierre y retirar de la carcasa todos los elementos (discos, cuchilla, gusano, etc.)



¡ATENCIÓN!

La cuchilla se encuentra muy afilada, durante el desmontaje se debe tener especial precaución.

- o Eliminar los restos de los productos alimenticios de la carcasa del gusano y de la tolva de carga. Para facilitar la eliminación, puede utilizarse un cucharón de madera o de plástico.

Limpieza del aparato y de los accesorios



¡ADVERTENCIA!

Nunca se debe limpiar el aparato o sus partes en un aparato lavavajillas.

No se deben emplear objetos duros o punzantes que pudiesen estropear o rayar la superficie del aparato.

Para limpiar el aparato nunca se deben utilizar medios de limpieza fuertes o cáusticos, ya que provocan descoloramiento y oxidación en los elementos del aparato.

- o Limpiar las piezas desmontadas del aparato en una mezcla tibia de agua y jabón. Para limpiar puede utilizar una esponja o un cepillo suaves.
- o Eventualmente los restos secos de ingredientes en las partes del aparato se pueden fácilmente eliminar si se dejan durante un tiempo en remojo en agua caliente. Las piezas limpias deben enjuagarse con agua limpia y secar cuidadosamente.



¡ADVERTENCIA!

Nunca se deben mojar la carcasa del motor y el cable de alimentación del aparato en el agua u otros líquidos.

- o Pasar un paño suave por la carcasa del motor y el cable de alimentación. Debe tener cuidado de que ningún líquido entre por las aberturas del aparato. Secar con cuidado la carcasa del motor.
- o Dejar todos los elementos limpios sin montar durante ½ hora para que puedan secarse al aire.
- o El disco y la cuchilla se deben frotar con una pequeña cantidad de aceite para el consumo, para que no se oxiden.

Almacenamiento del aparato

- o Si el aparato no va a ser utilizado durante un espacio prolongado de tiempo, debe guardarse en un lugar seco, limpio y protegido de las heladas, del sol y de los niños.

- o No colocar sobre el aparato ningún tipo de objeto pesado.
- o Todas las piezas deben guardarse juntas. El gusano, la cuchilla y uno de los discos debe dejarse en la carcasa del gusano y asegurarlos con la rosca de cierre. La carcasa completa del gusano debe fijarse al eje del motor. De esta forma se pueden evitar heridas por la cuchilla y al mismo tiempo evitar la pérdida de piezas del aparato. Poner la bandeja sobre la tolva de carga.
- o Guardar los discos en el compartimento de la parte trasera de la carcasa del aparato. Los demás accesorios (cono para rellenar salchichas, el separador para el kibbe y las boquillas) deben guardarse en el interior del empujador.
- o El cable de alimentación debe guardarse en el compartimento debajo del aparato.

6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

- o Cada cierto tiempo se debe comprobar que el cable de red no se encuentre dañado. No utilizar el dispositivo si el cable está dañado. Si el cable se encuentra estropeado, debe ser cambiado por el servicio técnico o por un electricista cualificado, para eliminar todo tipo de riesgo.
- o En caso de daños o fallas rogamos contactar con una tienda especializada o nuestro servicio. Debe prestarse atención a las indicaciones relacionadas con la búsqueda de defectos del punto 7.
- o Los trabajos de conservación y reparación los pueden realizar únicamente personas cualificadas autorizadas, empleando accesorios y partes de repuesto genuinas.
Nunca intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.

7. Fallos posibles

Fallo	Causa	Solución
La clavija está acoplada a la toma de corriente pero el motor no funciona	• Ha funcionado el dispositivo de seguridad de la corriente eléctrica. • No se ha encendido el apagado/encendido a la red. • No se ha pulsado el botón Start/Stop ▶/■	• Comprobar los fusibles, comprobar el aparato conectándolo a otra toma de corriente. • Encender el aparato utilizando el apagado/encendido a la red. • Pulsar el botón Start/Stop ▶/■.
El motor se detiene durante el funcionamiento	• Ha funcionado el dispositivo de seguridad por sobrecalentamiento.	• Poner en marcha el aparato según el apartado “Dispositivo de seguridad por sobrecalentamiento”.
No funciona la marcha atrás	• La función de marcha atrás puede ser utilizada únicamente al apagar el motor y encenderlo con el apagado/encendido a la red.	• Apagar el motor utilizando el botón Start/Stop ▶/■, y a continuación pulsar el botón de marcha atrás ◀.

Fallo	Causa	Solución
Por la abertura de salida sale liquido	Los alimentos se encuentran demasiado húmedos o contienen demasiada agua.	Secar los alimentos húmedos. No preparar alimentos que contengan demasiada agua.
El la tolva de entrada se encuentran todavía ingredientes, pero no se expulsa nada	Atasco en la carcasa del gusano.	Pulsar inmediatamente el botón Start/Stop ►/■, para apagar el motor. Eliminar el bloqueo según el apartado “Liberalización de ingredientes atascados”.
El motor trabaja demasiado revolucionado	- Exceso de producto en la carcasa del gusano. - Demasiada presión en el empujador. - Ingredientes demasiado sólidos bloquean la cuchilla o el gusano.	- No introducir demasiada cantidad de productos a la tolva de carga. - Presionar con el empujador más suavemente. - Retirar los ingredientes sólidos (por ejemplo, huesos, tendones, semillas, cáscaras, etc.)

8. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



¡ATENCIÓN!

Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.



¡INDICACIÓN!



Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120